



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATLICANLI ŞİŞ KÖFTE

www.sefabdullahusta.com

1 kg patlıcan (alaca soyulmuş)
300 gr dana kıyma
3-4 adet domates
8-9 adet çarliston biber
2 adet soğan
1 demet maydanoz
1 dilim bayat ekmek
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı biber
1 tatlı kaşığı sumak
2 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı biber salçası

Alaca soyulmuş patlıcanlarımızı birer parmak kalınlığında halka doğrayıp tuzlu suyun içine atalım (patlıcanın acısını alması için). Diğer taraftan kıyma, rendelenmiş soğan, maydanoz, ufalanmış ekmek, 1 yumurta, baharatlar, ezilmiş sarımsak, maydanoz ve biber salçasını kaba alıp iyice yoğuralım. Hafif sert bir kıyma karışımı olması gerek. Hazırladığımız karışımdan patlıcan halkaları ile aynı boyda yuvarlak köfteler hazırlayalım ve köftelerimizi yarım saat kadar dolapta bekletelim. Daha sonra patlıcanlarımızı yağda çok hafif kızartalım (çok az yumuşaması yeterli olacaktır).

Domateslerimizi de halka şeklinde birer parmak kalınlığında keselim, biberlerimizi de büyüklüğüne göre göz kararı 2'şer, 3'şer keselim ve dolaptan köftelerimizi çıkarıp sırasıyla patlıcan, köfte, domates, biber şeklinde şişlere dizelim ve bir tepsiye sıralayalım (toprak tepsi bulabilerseniz harika olur).

Üzerine 1 su bardağı su içerisinde 1 tatlı kaşığı biber salçası ve 1 tatlı kaşığı sıvı yağı karıştırıp kebablarımızın üstüne dökelim ve 175 derecede ısıtılmış fırına verip 20-25 kadar pişirelim. Sıcak olarak servis yapalım.

